

OLGA GATTI

RISTORANTE PIZZERIA

www.olgagatti.com

PIZZA CLASSICA

Pizza tradicional italiana preparada de forma autenticamente artesanal. Sustentavelmente feita com os melhores ingredientes naturais e biológicos. Massa artesanalmente caseira madurada lentamente com o seu fermento e depois habilmente aberta à mão formando uma borda ‘cornicione’. Saudável, facilmente digerível e muito baixa em glúten.

MARGHERITA

tomate, mozzarella €9 substituir c/ bufala DOP €11 (v)
c/ pecorino romano €10.5 (v) c/ presunto ‘crudo’ €12

MARINARA

tomate, alho, oregano €8 (v)
com anchova, azeitona €11.5 com atum, cebola €11.5

QUATTRO FORMAGGI

mozzarella, scamorza, gorgonzola, grana €12.5 (v)
c/ speck €15 c/ cotto €15 c/ salami picante €15

PICCANTE

tomate, mozzarella, salami picante, nduja €13
c/ pimento assado €14 c/ gorgonzola €15

CAPRICCIOSA

tomate, mozzarella, alcachofra, azeitona, cogumelos,
presunto ‘cotto’, salami picante €15

FIorentina

tomate, mozzarella, espinafre, azeitona,ovo, parmigiano €14(v)

FUNghi e Speck

tomate, gorgonzola, cogumelos d’bosque, speck fumado €15

Bufalotta di Parma

mozzarella bufala DOP, oregano, tomate-cereja confit,
presunto curado de ‘Parma €17.5

Rossa di Bresaola

tomate, rúcula, pecorino romano, bresaola, nozes €15

Mortadella e Pistacchio

mozzarella, mortadella di Bologna, pistachio €14.5

Baccalà Affumicato

molho verde, mozzarella, azeitona, tomate-cereja, alcaparra,
bacalhau fumado, salsa, raspa de limão €15

Funghi Trufato

crema de trufa e alho negro, mozzarella, cogumelos de
bosque, cebola, parmigiano €16 (v)

Vegana Rossa

tomate, pimento, azeitona, cebola, beringela, courgette €12

Vegana Zucchini

molho verde, courgette, cebola, alcaparra, menta, limão,
pistachio €12 c/ricotta vegana €13.5

Gnocchi

pasta dumplings de batata fresca caseira feita à mão

Classico Burro e Salvia

salteado com manteiga e sálvia, parmigiano €11 (v)

Bisque di Gamberoni

molho camarão, paprika, coentros, camarão descascado €12

Pasta

Fusillotti al Pesto

basilico, amêndoa, ervilha, brocoli, parmigiano €11 (v)

Spaghetti alla Puttanesca

molho de tomate, anchovas, azeitona, alcaparra €11.5

Conchiglie Cozze e Pomodoro

tomate, cebola, alho, mexilhões, salsa €12

Rigatoni con Salmone e Broccoli

salmão, brocoli, lima, chili, coentros €12.5

Spaghetti alla Bolognese

ragú de carne de vaca, tomate €12.5

Risotto

Risotto Verde Vegano

pesto de basilico e menta, cavolo toscano, brocoli €11 (v)

Risotto Funghi Trufato

crema de parmigiano, cogumelos de bosque,
alho negro, óleo de trufa €13 (v)

Risotto di Mare

peixe, mexilhão, camarão, choco, curcuma €12

Forno e Brasato

Lasagna di Carne

pasta de espinafre, tomate, carne bovina, bechamel €12.5

Filetto di Salmone

filé de salmão no forno, puré ervilha, gnocchi, tomate €13.5

Cassuola di Seppia

casserole de feijão manteiga branco “estilo feijoada”,
pimentos fumados, coentros, choco €12

Brasato di Carne al Chianti

carne de novilho estufada com vinho tinto e ervas aromáticas,
ervilha, cenoura caramelizada, puré de batata €12.5

Sides Acompanhamentos

Folhas Verdes mix de folhas de salada, mostarda-mel €4.5

Rucula parmigiano, balsâmico €5

Brocoli salteado com alho e chili €5

Dolci Sobremesas caseiras

Tiramisu Clássico

biscoito, café, creme de mascarpone, pó de chocolate €5

Pannacotta Vegana

leite de côco, puré de frutos de bosque €5

Cioccolato Nero

bolo de chocolate s/farina e s/glúten €5

Pera al Forno,

pêra assada, gelado de canela, crocante de nóz €5

Gelato “Artigianale” (2x bolas) €5

gelado: chocolate | pistachio | canela **sorbet:** morango

Vinho Branco e Rosé 150ml / 750ml

“CASA” QUINTA DO MONTALTO BIO, Lisboa
(sem rótulo) síria, maria gomes €3/€15

VINHA DA MALHADA BIO 2022, Ribatejo
(meio-seco) fernão pires, arinto €4/€20

COMENDA DE ANSEMIL BIO 2022, Lafões, Dão
(seco-mineral) arinto, cerceal, dona branca €25

PHULIA VINHO VERDE 2020, Minho
(seco-floral) loureiro €25

“ROSÉ” COMENDA DE ANSEMIL BIO 2022, Lafões, Dão
(corpo-meio-seco) alfrocheiro, бага, castelão, jaen...€5/€25

Vinho Tinto 150ml / 750ml

“CASA” QUINTA DO MONTALTO BIO, Lisboa
(sem rótulo) tempranillo, trincadeira €3/€15

VINHA DA MALHADA BIO 2022, Ribatejo
(meio-corpo) aragonês, бага, trincadeira €4/€20

INDIO-REI HUNIVERSO 2022, Dão
(meio-corpo) touriga, alfrocheiro, jaen, tinta roriz, ... €25

CHIANTI BECONCINI BIO 2021, Toscana, Italia
(corpo-leve) sangiovese, canaiolo, ... €30

QUINTA CALDEIRINHA BIO 2018, Beira Interior/Douro
(encorpado) syrah, tinta, cabernet sauvignon €35

Vinho Espumante 150ml / 750ml

ESPUMANTE VINHA DA MALHADA BIO 2019, Lisboa
(meio-seco branco) fernão pires, arinto, olho lebre €6/€30

LAMBRUSCO FONDO BELVERDE ROSSO BIO, Italia
(demi-sec tinto) lambrusco di grasparossa €30

SANGRIA tinta | branca jarro litro €16.5

Cerveja & Sidra

MUSA ARTESANAL de PRESSÃO (20cl) Blonde €3
de GARRAFA (33cl) Pilsner €5 IPA €6 Pale Ale €6 Stout €6
Cerveja Sem-Álcool 0% €3.5
SIDRA BIO (33cl) Natural €4.5 Rosé €4.5 Sem-Álcool €4

Bebidas

KOMBUCHA BIO Soulbucha maracujá | ginger €4

COLA PEPSI regular | zero €3 **SUMOL** laranja | ananás €3

ICED-TEA limão | manga €3 **GUARANÁ** regular €3

LIMONADA limão natural €3.5 7up €3

SUMO COMPAL laranja | maçã | pêssego €2.5

ÁGUA “PH 9.5 filtrada ionizada alcalina
(500ml) sem gás €1.2 com gás €1.9 Pellegrino €4

Digestivos

amaro, limoncello, frangelico, amaretto, grappa €5
aguardente velha €5 porto €5 café espresso €1.2 chá €3

menu in ENGLISH on the back →

MENU DE ALMOÇO €11.50 (Segunda a Sexta 12:00-15:00)

€ preços com IVA incluído

TODA A GORJETA É PARA OS EMPREGADOS
5% serviço (opcional) adicionado na conta

***informação sobre alergias, só perguntar**

ENTREGA DOMICÍLIO na UBER EATS e GLOVO

½ WEEK ½ PRICE (TODAS 4ª-FEIRAS - 50% NA CONTA)
(não aplicável com outra promoção)